# Pur de Camotes con Peras

**Makes:** 8 Servings

Esta receta está llena de frutas y vegetales. También puede agregar sabor a los camotes enlatados mezclando un poco de cáscaras de naranja o limón rallado, pasas de uva, piña enlatada (sin el jugo) o semillas secas.

## Nutrition Information

| Key Nutrients | Amount | % Daily Value |
|---|---|---|
| Total Calories | 230 | |
| Total Fat | 6 g | |
| Protein | 1 g | |
| Carbohydrates | 44 g | |
| Dietary Fiber | 4 g | |
| Saturated Fat | 1 g | |
| Sodium | 95 mg | |

## Ingredients

**2 cans** camotes bajo en sodio, escurridas y picado (aproximadamente 15 onzas)
**1 can** peras enlatadas, escurridas (aproximadamente 15 onzas)
**1/3 cup** azúcar morena apretada (o 1/3 de taza de azúcar regular)
**1/4 cup** margarina blanda
**1/4 teaspoon** canela

## Directions

1. Ponga los camotes en un tazón grande. Agregue las peras, azúcar, margarina y la canela y mezclar hasta que esté todo junto. Puré totalmente usando un tenedor.

2. Coloque el puré en un plato apto para microondas con tapa a una temperatura alta durante 4 minutos, revuelva.

3. Caliente en temperatura alta por otros 1 a 3 minutos o hasta que esté caliente uniformemente.